MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
Capiibary, San Pedro
(0453)-40.201
Correo: municipalidaddecapiibary@gmail.com

Adenda N° 2

CapiIbary 04 de octubre de 2016.

CONTRATACIÓN DIRECTA N° 08/2016 "PROVISIÓN DE ALMUERZO ESCOLAR ID N° 316.762

Se incluye en el presente llamado las siguientes disposiciones y correcciones y plazos:

1.- La fecha tope de consultas es a las 09:00 hs de fecha 11/10/2016

2.- Fecha límite de presentación de ofertas 10:00 hs 15/10/2016

3.- Fecha apertura de ofertas 10:30 hs 15/10/2016.

4.- Se remite la justificación del anticipo.

5.- La forma de adjudicación es por el Total.

6.- Anexo B punto 10 **Se utilizará la modalidad de Contrato Abierto:** *si*

Monto Máximo 139.997.600

Monto Mínimo 98.000.0000

7.-Anexo B punto 12 **Autorización del Fabricante, Representante o Distribuidor:** *no*

8.-Criterio de Desempate: indicado en la Resolución DNCP 2567/16 de la siguiente forma:

DISPONER, que en caso de que dos o más oferentes solventes que cumplan con todos los requisitos establecidos en el Pliego de Bases y Condiciones del llamado, iguale en precio y sean sus ofertas las más bajas, el comité de evaluación determinara cuál de ellas es la mejor oferta las más bajas, el comité de evaluación determinara cuál de ellas es la mejor calificada para ejecutar el contrato, utilizando los criterios en la siguiente orden:

a) *Mayor número de empleados inscriptos en el instituto de previsión social (IPS) en promedio de los último 6 (seis) meses anteriores al acto de apertura. Para ello se requerirá la presentación de la declaración jurada de salarios que el empleador utilizo para el pago del seguro social, en caso de que la documentación no esté contenida en la oferta o en el sistema de información de proveedores del estado. (SIPE).*
b) *El mayor coeficiente de ratio de liquides (activo corriente/pasivo corriente) del último año.*
c) *La mayor cantidad de contratos ejecutados satisfactoriamente en el último año. En el caso de consorcios, para los criterios a) b), se sumaran los promedios y los coeficientes*

equivalentes, respectivamente, de cada miembro, a los efectos de promediar los resultados; para el criterio c) se sumaran la cantidad de contratos de todos los miembros .

De persistir el empate luego de la aplicación de los criterios en el orden enunciado, la combocante determinara cual de la oferta a ser adjudicada, exponiendo las razones de su elección en el informe de evaluación o en el acto administrativo de adjudicación.

10. Anexo B: la lista de instituciones beneficiadas:

CODIGO	***INSTITUCIONES BENEFICIADAS***	***cantidad***	*lUGAR*	*Cantidad de dias*
1806	*Esc. Nº 4650 Dr. Jose Gaspar R. Francia*	*136*	*Asentamiento 26 de febrero*	*16*
1770	*Esc. Nº 4542 San Miguel*	*167*	*Asentamiento 3 de noviembre*	*16*
11277	*Esc. Nº 6195 Virgen de Fatima*	*96*	*Barrio virgen de fatima*	*16*
1771	*Esc. Nº 3029 Manuel Ortiz Guerrero*	*81*	*Calle 12 de junio*	*16*
1788	*Esc. 4535 San Rafael*	*125*	*Asentamiento 3 de noviembre*	*16*
13694	*Esc. 7303 Tapiracuai Poty*	*71*	*Asentamiento tapiracuaipoty*	*16*
13781	*Esc. 7323 Tapiracuai Poty Pora*	*96*	*Asentamiento tapiracuaipoty*	*16*
1778	*Esc. Nº 3028 San Roque González de Santa Cruz*	*72*	*Calle 8 de noviembre*	*16*
		814		

*11.-***En el Anexo B. PUNTO 20**: Los criterios de capacidad técnica se modifica podrá participar cualquier oferente que no será necesario la aplicación del Registro de Establecimiento no debe encontrarse más de 100 km de la convocante, teniendo en cuenta que los alimentos serán elaborados en las distintas instituciones.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY
Capiibary, San Pedro
(0453)-40.201
Correo: municipalidaddecapiibary@gmail.com

12.-Anexo C Punto2: El contenido legible de las páginas 11 y 12.

Anexo C

5. Descripción de la modalidad empleada

- Recepción:

Selección de materia prima a ser utilizada para la elaboración del menú establecido teniendo en cuenta las normas de calidad e inocuidad, descartando así los productos cárnicos y frutihorticolas que no cumplen con dichas normas.

- Almacenamiento.

Para el correcto almacenamiento de los alimentos se tiene en cuenta las características de las mismas así para evitar el deterioro debido a que las entregas son hechas en forma semanal. Para ello cada institución cuenta con heladeras, frezeer y estantes en donde ordenar sus productos adecuadamente.

- Higiene.

Se establecen sistemas de limpieza tanto de los utensilios, establecimientos, cocineras y de los alimentos a ser almacenados. Los residuos se destinan en bolsas adecuadas para su posterior deposición.

- Pre Elaboración y Elaboración.

El horario de pre elaboración es a partir de las 07:00 has. Se cuentan con los utensilios necesarios para la elaboración eficaz de los menús, en este proceso se tiene en cuenta los protocolos de elaboración de cada plato, respetando el menú del día.

Para dicha elaboración se cuenta con cocineras con previas capacitaciones y auxiliar de Cocina de acuerdo a la cantidad de alumnos en la institución.

- Distribución.

Se realizara en forma equitativa en el horario establecido de 11:00 has a 13:00 has, en dos turnos de manera a conservar la temperatura y la calidad del alimento. Se Utilizaran utensilios no tóxicos, platos de plástico, cuchara, vaso de plástico, y un pote de plástico para los postres. Se cumplirán todas las normas de higiene y manipulación de alimentos desde el momento de la higiene del lugar, pre elaboración, elaboración, Distribución y posterior limpieza del área utilizada.

Plan de Capacitación, Monitoreo y Control de calidad:

- **Capacitación:** es realizado un mes antes de la ejecución del proyecto, a través de charlas y capacitación personalizada a cada cocinera y auxiliar de cocina. La Capacitación consiste en entrenar al personal en cuanto a la higiene

manipulación y elaboración correcta de los menús establecidos, para dicha capacitación se solicita a personales capacitados y aprobados por el Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición (INAN).
Monitoreo y control de calidad: para el correcto control son designados profesionales competentes del área tanto como nutricionistas, personal de apoyo y una encargada del Programa Alimentación Escolar dentro de la institución (Municipalidad). Mediante las visitas semanales a las instituciones educativas se realiza el relevamiento de datos específicos de los establecimientos destinados para el almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos. Se entregan informes mensuales de la situación detectada en dicha visita. La nutricionista responsable debe presentar Informe de Evaluación Antropométrica (peso y talla según edad) en tres etapas; al inicio de la ejecución del Programa, que sería en el mes de abril, luego Julio-agosto y finalmente en la última semana de octubre y noviembre previendo las constantes inclemencias del tiempo.

15.- Anexo E Punto V:

El Oferente deberá proporcionar evidencia documentada que demuestre su cumplimiento con los siguientes requisitos de experiencia: *Se acreditara la experiencia del Oferente en el área de alimentos frescos, comprobable mediante el Certificado de RE (Registro de Establecimiento) otorgado por el INAN vigente a la fecha de presentación física de la oferta.*

16.- Anexo E Punto V: Certificado vigente de habilitación de establecimiento de Productos Alimenticios (RSPA) : NO APLICA

17.- Anexo E : El regisgtro de Establecimiento y registro Industrial no de encontrarse a más de 100 km :no aplica.

MUNICIPALIDAD DE CAPIIBARY 2do. Dpto. - San Pedro

Francis RamonMaquieda
Encargado de U.O.C